Forno a microonde

Manuale dell'utente

MC35J8085**

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 1 3/3/2015 2:56:37 PM

Indice

Uso del manuale dell'utente **3**

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente. 3

Istruzioni di sicurezza **4**

Istruzioni importanti per la sicurezza 4
Corretto smaltimento del prodotto (Rifiuti elettrici ed elettronici) 12

Installazione **13**

Contenuto dell'imballaggio 13
Posizione di installazione 18
Piastra girevole 18

Manutenzione **19**

Pulizia 19
Sostituzione (Riparazione) 20
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo 20

Prima di iniziare **21**

Orologio 21
Segnale acustico On/Off 22
Risparmio di energia 22
Informazioni sull'energia a microonde 23
Stoviglie e tegami per la cottura a microonde 24

Funzionamento **26**

Pannello di controllo 26
Modalità Manuale 29
Modalità Auto 36
Funzioni speciali 38

Cucinare non è mai stato così facile **40**

Cottura automatica 40
Cottura manuale 48
Facile e veloce 62

Risoluzione dei problemi **63**

Checkpoint 63
Codici informativi 70

Specifiche tecniche **71**

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 2 3/3/2015 2:56:37 PM

Uso del manuale dell'utente

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Tegami e accessori idonei
- Consigli utili per la cottura
- Consigli per la cottura

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente.

⚠ AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.

⚠ ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni materiali**.

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 3 3/3/2015 2:56:37 PM

Istruzioni di sicurezza

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

RISPETTARE SEMPRE QUESTE PRECAUZIONI DI SICUREZZA.

PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO, SEGUIRE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI.

Solo funzione a microonde

AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

AVVERTENZA: Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

Questo apparecchio è inteso unicamente per un uso domestico e non per applicazioni quali:

- aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- aziende agricole
- uso da parte del cliente in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 4 3/3/2015 2:56:37 PM

AVVERTENZA: Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con handicap fisici, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

Se si cuociono cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio.

Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

Se si nota del fumo, spegnere o scollegare l’apparecchio dall'alimentazione e tenere chiuso lo sportello per evitare di far propagare eventuali fiamme.

AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;

AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 5 3/3/2015 2:56:37 PM

Istruzioni di sicurezza

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo;

L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

L’apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l’apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli

Non pulire l’apparecchio usando getti d’acqua.

Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un recipiente d'acqua.

Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro assistenza.

Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

Il forno a microonde è progettato per l'uso su un piano di lavoro a installazione libera, non a incasso.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 6 3/3/2015 2:56:37 PM

Solo funzione forno - Opzionale

AVVERTENZA: Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Non utilizzare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Accertarsi che il prodotto sia spento prima di sostituire la lampadina così da evitare il rischio di scariche elettriche.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso.

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con handicap fisici, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolti da bambini senza la supervisione di un adulto.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 7 3/3/2015 2:56:37 PM

Istruzioni di sicurezza

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante il funzionamento del prodotto.

Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.

Misure di sicurezza

⚠ AVVERTENZA

Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.

Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.

La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.

Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.

Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.

In caso di una perdita di gas (per es. propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.

Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.

Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.

Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 8 3/3/2015 2:56:38 PM

Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.

Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.

Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.

Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.

Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.

Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.

Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.

Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.

Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.

AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.

In caso di ustioni, seguire queste misure di PRIMO SOCCORSO:
- Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
- Coprire con un panno pulito e asciutto.
- Non applicare creme, oli o lozioni.

Non collocare sotto l'acqua la teglia o la griglia subito dopo averle estratte dal forno caldo; in caso contrario potrebbero rompersi o danneggiarsi.

Poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio, evitare la frittura nel microonde. In caso contrario, potrebbe verificarsi una fuoriuscita improvvisa di olio caldo.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 9 3/3/2015 2:56:38 PM

Istruzioni di sicurezza

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc.

Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste.

Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.

Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.

Non immergere il cavo o la spina di alimentazione nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.

Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.

Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i recipienti dal forno.

Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.

Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.

Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)

Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 10 3/3/2015 2:56:38 PM

Precauzioni per evitare l'eventuale esposizione a una quantità eccessiva di energia a microonde (Solo funzione microonde)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

A. Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

A. NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

B. Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
   1) sportello (piegato)
   2) ganci di chiusura dello sportello (rotti o allentati)
   3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

C. Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

A. Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

B. Rottura o mancanza della teglia, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 11 3/3/2015 2:56:38 PM

Istruzioni di sicurezza

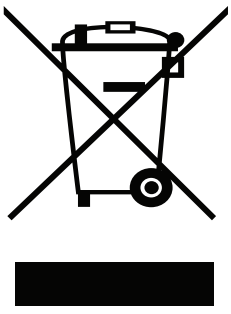
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con cereali o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

Definizione del gruppo di prodotti

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettro erosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.

Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

Corretto smaltimento del prodotto (Rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita.
Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

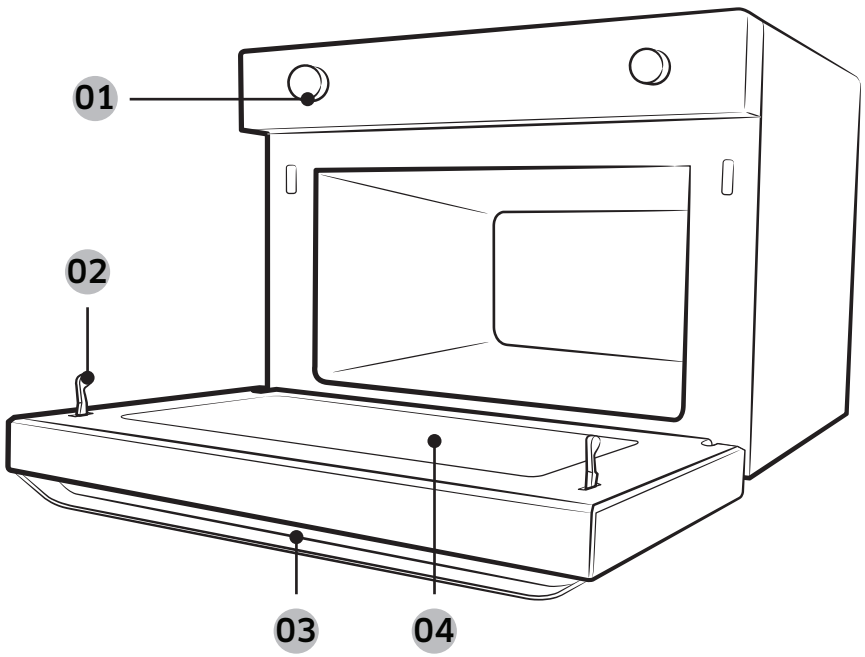
MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 12 3/3/2015 2:56:38 PM

Installazione

Contenuto dell'imballaggio

Verificare che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nell'imballaggio del prodotto. In caso di problemi con il forno o i suoi accessori, contattare il Centro assistenza clienti Samsung di zona o il rivenditore.

Il forno in breve



01 Pannello di controllo
02 Chiusura di sicurezza dello sportello
03 Maniglia dello sportello
04 Sportello

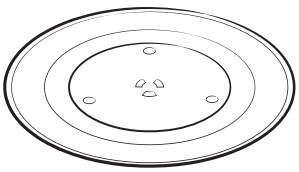
MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 13 3/3/2015 2:56:38 PM

Installazione

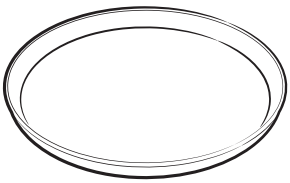
Accessori

Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.

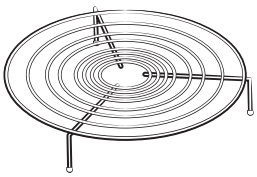
Anello girevole



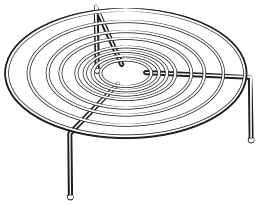
Piastra girevole



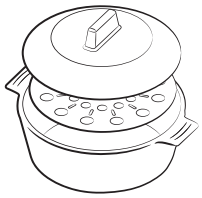
Piatto doratore



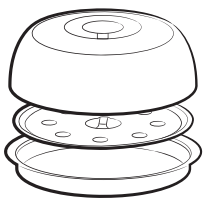
Griglia inferiore



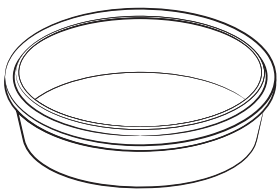
Griglia superiore



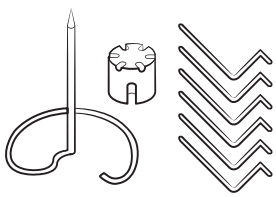
Recipiente per cottura a vapore *



Vaporiera *



Recipiente in vetro *



Set per barbecue *

NOTA

La disponibilità degli accessori indicati con un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 14 3/3/2015 2:56:39 PM

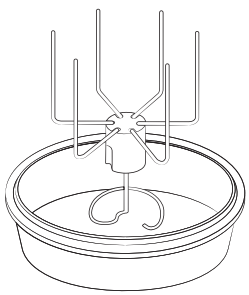
Anello girevole	Collocare al centro della base. Supporta la piastra girevole.
Piastra girevole	Da collocare sull'anello girevole, con l'elemento di montaggio centrale posto sull'accoppiatore. Serve come base per la cottura.
Griglie	Utilizzare la griglia appropriata per cuocere due piatti contemporaneamente. Collocare il piatto più piccolo sulla piastra girevole e l'altro sulla griglia selezionata. E' possibile utilizzare le griglie per la cottura ventilata con il grill o in modalità combinata. **NOTA** Quando si utilizza la modalità Microonde, non utilizzare le griglie in metallo.
Piatto doratore	Da collocare sulla piastra girevole. Utile per dorare o mantenere croccanti pasta frolla, biscotti, torte e pizza.
Recipiente per cottura a vapore	(Solo modello MC35J8085P*) • Utilizzare il recipiente per cottura a vapore in modalità Cottura a vapore. • Il recipiente per cottura a vapore può essere utilizzato solo per la cottura a microonde. Non usare con altre modalità di cottura. • Vedere la sezione **Guida alla cottura a vapore** a pagina **60**.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 15 3/3/2015 2:56:39 PM

Installazione

Recipiente per la cottura a vapore	(Solo modelli MC35J8085L* e MC35J8085V*) • La vaporiera è costituita da coperchio in acciaio inox, teglia e piatto doratore, specifici per la cottura a vapore. Utilizzare la vaporiera per dorare paste, biscotti, torte e pizze in modalità Microonde. Non usare con altre modalità di cottura. • Vedere la sezione **Guida alla cottura a vapore** a pagina **60**. ⚠ **ATTENZIONE** • La vaporiera è specifica per questo modello. Non utilizzare la vaporiera con altri modelli o prodotti. In caso contrario vi è il rischio di incendio o danni materiali. • Non utilizzare la vaporiera senza acqua o alimenti al suo interno. Prima dell'uso, versare nella vaporiera almeno 500 ml d'acqua. In caso contrario la cottura potrebbe risultare incompleta o potrebbero verificarsi incendio o danni materiali. • Al termine della cottura, estrarre la vaporiera usando guanti da forno per evitare di scottarsi. • Prima della cottura, verificare che vaporiera e coperchio siano correttamente assemblati. Uova e castagne potrebbero esplodere senza coperchio o piatto doratore.
Recipiente in vetro	(Solo modelli MC35J8085P* e MC35J8085V*) • Collocare il recipiente in vetro sulla piastra girevole e il piedistallo sul recipiente per l'arrosto.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 16 3/3/2015 2:56:39 PM

Set per barbecue	(Solo modelli MC35J8085P* e MC35J8085V*) Il set per barbecue consiste di girarrosto, accoppiatore e 6 spiedi; questi accessori insieme compongono il multispiedo verticale. Utilizzare il set per barbecue per cuocere ogni genere di carne e pollame. Il girarrosto e gli altri accessori del set sono utili per evitare di girare la carne manualmente e possono essere utilizzati in modalità Combi grill **Multispiedo verticale** Utilizzare il multispiedo con i 6 spiedi per kebab in modalità Cottura ventilata o Combi per cuocere come al barbecue carne e verdure tagliate a pezzi.  Per prima cosa collocare il girarrosto nel recipiente in vetro, quindi inserire il multispiedo nel girarrosto. **⚠ ATTENZIONE** • Al termine della cottura estrarre il multispiedo bollente utilizzando guanti da forno. • Non lavare il multispiedo in lavastoviglie. Pulire il multispiedo manualmente con un detersivo neutro e acqua tiepida

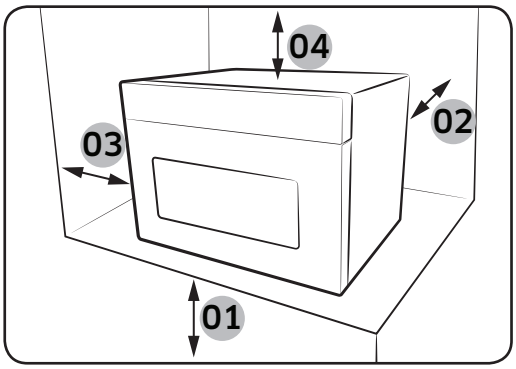
NOTA

Non far funzionare il forno senza piastra sull'anello girevole.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 17 3/3/2015 2:56:39 PM

Installazione

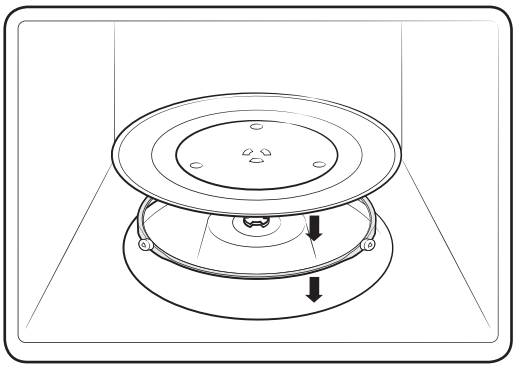
Posizione di installazione



01 85 cm dal pavimento
01 10 cm dalla parete posteriore
02 10 cm dalla parete laterale
03 20 cm sopra

- Scegliere una superficie piana e livellata, a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie d'appoggio deve essere in grado di supportare il peso del forno.
- Garantire un'adeguata ventilazione del prodotto lasciando uno spazio libero minimo di 10 cm sul retro e sui lati e di 20 cm sopra.
- Non installare il forno in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino ad altri forni a microonde o caloriferi.
- Conformarsi alle specifiche elettriche del forno. Qualora necessarie, utilizzare solo prolunghe approvate.
- Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare il forno per la prima volta.

Piastra girevole



Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 18 3/3/2015 2:56:40 PM

Manutenzione

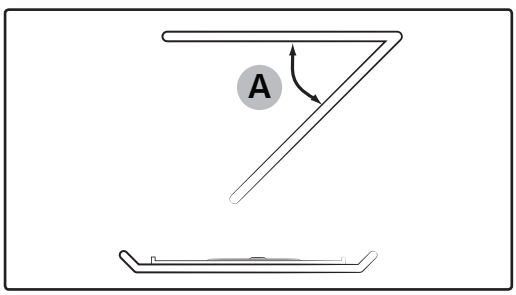
Pulizia

Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come della piastra e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).
Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Utilizzare un panno morbido e acqua saponata per pulire le superfici interne ed esterne del forno. Sciacquare e asciugare.

Per eliminare i residui più ostinati che rilasciano un odore sgradevole all'interno del forno

1. A forno vuoto, collocare una tazza di succo di limone diluito al centro della piastra girevole.
2. Riscaldare alla massima potenza per 10 minuti.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno si raffreddi. Quindi, aprire lo sportello e pulire il vano cottura.

Per la pulizia interna dei modelli con elemento riscaldante oscillante



Per la pulizia dell'area superiore del vano cottura, abbassare l'elemento riscaldante superiore di 45° (A) come mostrato.
Ciò consentirà di pulire l'area superiore in modo più agevole.
Al termine, riposizionare l'elemento riscaldante superiore.

⚠ ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nei fori di ventilazione del forno.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Dopo ogni utilizzo del forno, attendere che si raffreddi quindi pulire il vano cottura con un detersivo delicato.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 19 3/3/2015 2:56:40 PM

Manutenzione

Sostituzione (Riparazione)

⚠ AVVERTENZA

Questo forno non contiene al suo interno parti rimovibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno autonomamente.

- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.
- In caso di problemi con il telaio esterno del forno, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

- Se si prevede di non utilizzare il forno per un lungo periodo di tempo, scollegare l'alimentazione elettrica e spostare il forno in un luogo asciutto e privo di polvere. L'eventuale presenza di polvere e/o di umidità all'interno del forno può influenzare il funzionamento del forno.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 20 3/3/2015 2:56:40 PM

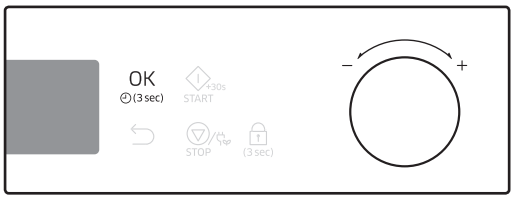
Prima di iniziare

Vi sono un paio di elementi che è bene conoscere prima di passare direttamente a una ricetta. Prima o durante qualsiasi modalità di cottura, è possibile impostare/cambiare l'orologio o il timer secondo le proprie esigenze.

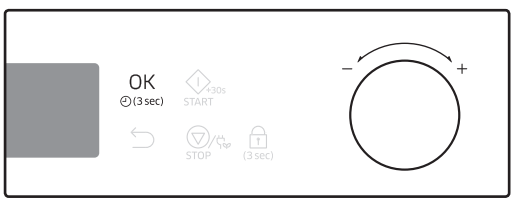
Orologio

È importante impostare correttamente l'orologio in modo da garantire lo svolgimento corretto delle funzioni automatiche.

1. Accendere il forno ed attendere alcuni secondi per accedere allo stato Standby. L'elemento ore lampeggia.



2. Utilizzare il selettore dei valori per impostare l'ora, quindi premere **OK**. L'elemento minuti lampeggia.



3. Utilizzare il selettore dei valori per impostare i minuti, quindi premere **OK**.

NOTA

- Per modificare l'orario corrente in un secondo momento, tenere premuto il tasto **OK** per 3 secondi e seguire i passaggi sopra descritti.
- L'orario non può essere modificato durante il funzionamento del forno.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 21 3/3/2015 2:56:40 PM

Prima di iniziare

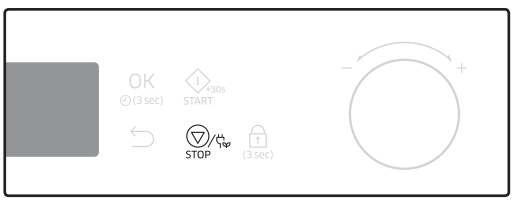
Segnale acustico On/Off

Gli avvisi acustici quali i suoni, i beep o l'allarme possono essere attivati o disattivati. Questa impostazione è disponibile solo in stato Standby (quando viene visualizzata l'ora corrente).

Per escludere l'audio, tenere premuto ⮌ per 3 secondi. Sul display comparirà "**OFF**".

Per ripristinare i segnali audio, premere nuovamente ⮌ per 3 secondi. Sul display viene visualizzato "**ON**".

Risparmio di energia



Per ridurre il consumo energetico, premere STOP per 1 secondo. Questa impostazione è disponibile solo in stato Standby (quando viene visualizzata l'ora corrente).

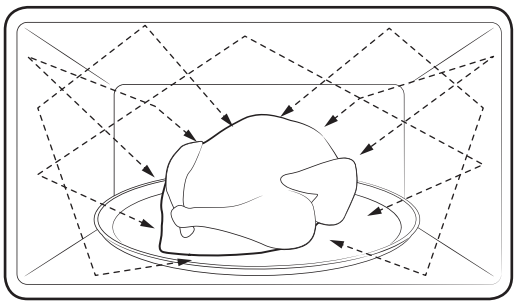
NOTA

- Impostando il forno dopo 5 minuti di inattività dell'utente, il forno annulla qualsiasi operazione in corso ed entra in stato Standby.
- Se durante la cottura il forno viene messo in pausa per oltre 25 minuti, l'apparecchio entra in stato Standby.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 22 3/3/2015 2:56:41 PM

Informazioni sull'energia a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. Il forno usa un magnetron preimpostato per generare le microonde usate per cuocere o riscaldare i cibi senza deformare o scolorire gli alimenti.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono rilasciate uniformemente attraverso il sistema di distribuzione. Questo consente di cuocere i cibi in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite in profondità negli alimenti fino a 2,5 cm sotto lo strato superficiale. A questo punto, la cottura continua attraverso la dissipazione del calore generato dalle microonde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura dipende dalle seguenti condizioni degli alimenti.
   - Quantità e densità
   - Contenuto di umidità
   - Temperatura iniziale (in particolare in caso di alimenti surgelati)

NOTA

Gli alimenti cucinati mantengono all'interno il calore anche al termine della cottura. Questa caratteristica richiede pertanto il rispetto dei tempi di riposo specificati in questo manuale, che garantiscono la cottura uniforme anche al centro degli alimenti.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 23 3/3/2015 2:56:41 PM

Prima di iniziare

Stoviglie e tegami per la cottura a microonde

I materiali delle stoviglie e dei tegami usati nel microonde devono consentire alle microonde di attraversarli e penetrare nei cibi. Metalli quali acciaio inossidabile, alluminio e rame riflettono le microonde. Non utilizzare quindi alcun oggetto contenente tali metalli. L'uso di tegami marcati microwave-safe è sempre sicuro. Per ulteriori informazioni sul tipo di stoviglie e tegami da utilizzare, fare riferimento alla seguente guida e posizionare un bicchiere d'acqua o del cibo sulla piastra girevole.

Requisiti:

- Fondo piatto e lati dritti
- Coperchio a tenuta
- Padella ben bilanciata, con manici più leggeri della padella

Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Fogli di alluminio		△	Utilizzare per porzioni piccole al fine di proteggere gli alimenti da una cottura eccessiva. Possono verificarsi archi elettrici se il foglio di alluminio è troppo vicino alle pareti del forno oppure è stata usata una quantità eccessiva di alluminio.
Piatto doratore		○	Non usare per preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese o terracotta		○	Porcellana, ceramica, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono generalmente materiali sicuri per l'uso in microonde, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere		○	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food	Tazze o contenitori in polistirolo	○	Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del materiale.
	Sacchetti di carta o carta di giornale	×	Possono prendere fuoco.
	Carta riciclata o finiture metalliche	×	Possono generare archi elettrici

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 24 3/3/2015 2:56:41 PM

Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Materiali in vetro	Pirofile da tavola	○	Sicure per l'uso in microonde a meno che non siano decorate con finiture in metallo.
	Materiali in vetro fine	○	Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato rapidamente.
	Barattoli in vetro	○	Adatti solo per riscaldare. Rimuovere il coperchio prima di avviare la cottura.
Metallo	Piatti	×	Possono generare archi elettrici o incendio.
	Sacchetti freezer con lacci	×	
Carta	Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	○	Utilizzare per cotture brevi. Questi materiali assorbono una quantità eccessiva di umidità.
	Carta riciclata	×	Genera archi elettrici.
Plastica	Recipienti	○	Utilizzare solo contenitori in termoplastica. Alle alte temperature, alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi.
	Pellicola per forno a microonde	○	Utilizzare per mantenere l'umidità dopo la cottura.
	Sacchetti da freezer	△	Utilizzare solo sacchetti adatti alla bollitura o all'uso in forno.
Carta oleata o resistente ai grassi		○	Utilizzare per mantenere l'umidità ed evitare schizzi e gocciolamento.

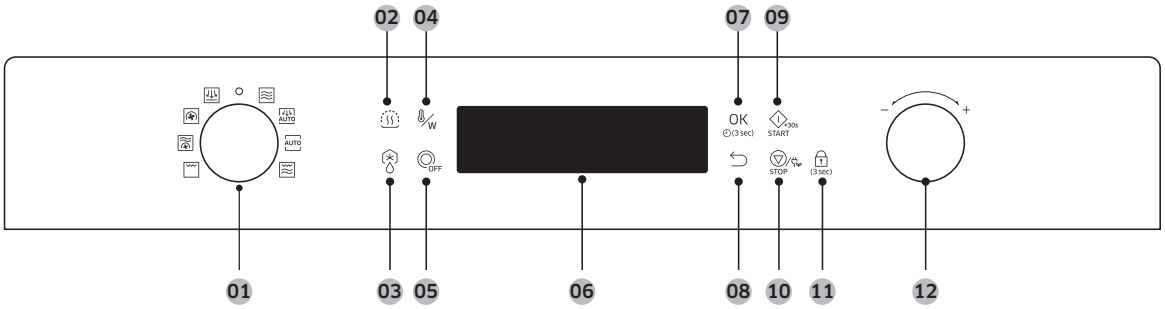
○ : Idoneo per microonde △ : Usare con attenzione × : Non idoneo per microonde

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 25 3/3/2015 2:56:41 PM

Funzionamento

Pannello di controllo

Il pannello frontale può fornito in un'ampia gamma di materiali e colori. Ai fini di un miglioramento costante della qualità, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a modifiche senza preavviso.



01 Selettore della modalità	Ruotare il selettore della modalità per scegliere la funzione o la modalità di cottura desiderata.
02 Mantieni caldo	Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
03 Scongelamento	Il forno offre 5 programmi di scongelamento.
04 Temperatura/ Livello di potenza	Usare per regolare temperatura e livello di potenza.
05 Piastra girevole	Premere per attivare o disattivare la piastra girevole.
06 Display	Mostra le informazioni necessarie per eseguire le impostazioni o la funzione selezionata.
07 OK	Premere per confermare le impostazioni.
08 Indietro	Premere per tornare alle impostazioni predefinite.
09 Avvia	Premere per avviare il funzionamento. Premere inoltre per cuocere al massimo livello di potenza in modalità microonde per 30 secondi.
10 Arresto/ spegnimento (Eco)	Premere per accendere il forno. Mentre il forno è in funzione, premere una volta per arrestarne il funzionamento, due volte per annullare la modalità corrente, tre volte per spegnere il forno e favorire il risparmio energetico.
11 Sicurezza Bambini	Tenere premuto questo tasto per 3 secondi per attivare o disattivare la funzione. La modalità Sicurezza Bambini è disponibile solo in stato Standby.
12 Selettore dei valori	Ruotare per regolare i valori di impostazione della selezione effettuata. Ruotare in direzione + per incrementare il valore, in direzione - per diminuirlo.

NOTA

- Stato standby: Dopo 5 minuti di inattività sul pannello di controllo, il forno entra in stato Standby in cui viene visualizzato solo l'orario corrente. Dopo altri 25 minuti di inattività, il forno si arresta.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 26 3/3/2015 2:56:41 PM

Panoramica funzioni

Funzione			Intervallo temperatura	Temperatura predefinita	Tempo max.
Modalità Manuale		Hot Blast	160-230 °C	200 °C	60 min.
			La modalità Hot Blast è simile alla Cottura ventilata. Ciò che la differenzia è un maggior calore generato dagli elementi riscaldanti e un flusso d'aria superiore distribuito all'interno del forno. Questa modalità è stata ideata per cuocere più rapidamente i cibi mantenendo o migliorando il sapore delle pietanze.		
		Cottura ventilata	40-230 °C	180 °C	60 min.
			Gli elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per preparare alimenti surgelati o per cuocere.		
		Cottura ventilata Combi	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
			Gli elementi riscaldanti generano calore e la ventola lo distribuisce all'interno del forno; il calore generato è ulteriormente rafforzato dall'energia a microonde.		
		Microonde	100-900 W	900 W	90 min.
			L'energia a microonde consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.		
		Grill	180 °C	180 °C	60 min.
			Usare per grigliare alimenti come la carne.		
		Grill Combi	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
			Gli elementi riscaldanti generano calore, ulteriormente rafforzato dall'energia a microonde.		

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 27 3/3/2015 2:56:42 PM

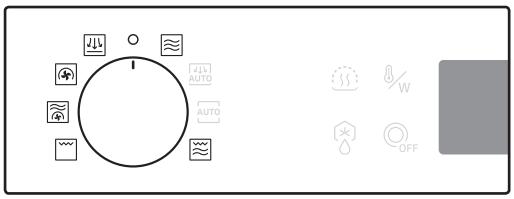
Funzionamento

Funzione			Intervallo temperatura	Temperatura predefinita	Tempo max.
Modalità Auto		Hot Blast automatica	Per aiutare gli utenti meno esperti a utilizzare la modalità Hot Blast, il forno offre 10 programmi automatici.		
		Auto	I cuochi meno esperti possono scegliere tra le 25 ricette disponibili in modalità cottura automatica.		
		Scongelamento	Il forno offre 5 programmi di scongelamento.		
Funzioni speciali		Mantieni caldo	50-80 °C	60 °C	3 ore
			Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.		

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 28 3/3/2015 2:56:42 PM

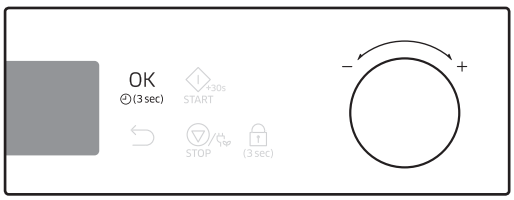
Modalità Manuale

Punto 1. Selezionare la modalità



Ruotare il selettore fino a selezionare la modalità manuale, ad esempio Cottura ventilata. La temperatura predefinita lampeggia.

Punto 2. Impostare la temperatura o il livello di potenza.

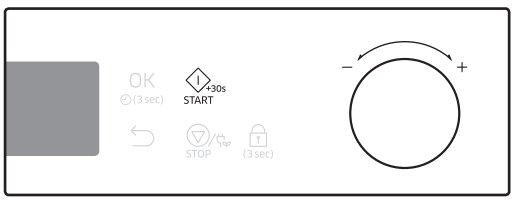


Ruotare il selettore dei valori per impostare la temperatura predefinita (o il livello di potenza). Al termine premere **OK** per passare all'elemento orario.

NOTA

Salvo diversa indicazione, il livello di potenza viene regolato in base alla temperatura impostata.
Se il livello di potenza o la temperatura non vengono indicati entro 5 secondi, il forno passa al tempo di cottura.

Punto 3. Impostare il tempo di cottura

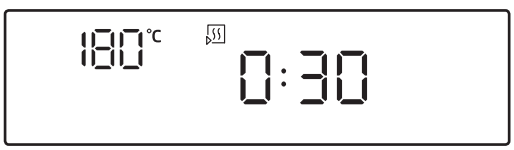


Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo di cottura.
Al termine, premere **START** (+30s START).

NOTA

Il tempo di cottura può essere impostato dopo il preriscaldamento.

Punto 4. Preriscaldamento



Il forno inizia a scaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata.
Al termine il forno emette un segnale acustico e l'indicatore scompare.

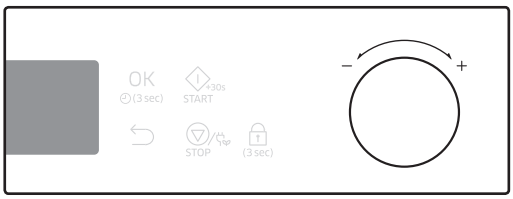
MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 29 3/3/2015 2:56:43 PM

Funzionamento

⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i cibi dal forno.
- Dopo la cottura, quando la temperatura interna è elevata, il forno a microonde può richiedere 5 minuti per raffreddarsi. Viene visualizzato ✳.

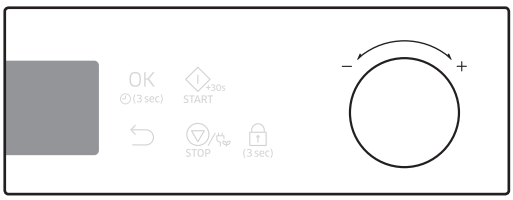
Per cambiare il tempo di cottura durante la cottura



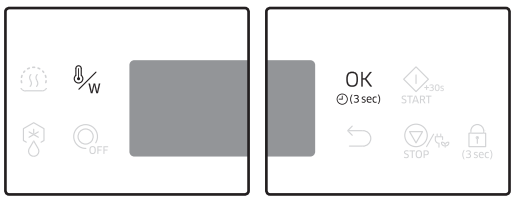
Utilizzare il selettore per impostare il tempo di cottura. Le modifiche vengono applicate all'istante e il forno riprende la cottura con le nuove impostazioni.

Per cambiare la temperatura o il livello di potenza durante la cottura

1. Premere ⁰/w. L'elemento temperatura (o il livello di potenza) lampeggia.

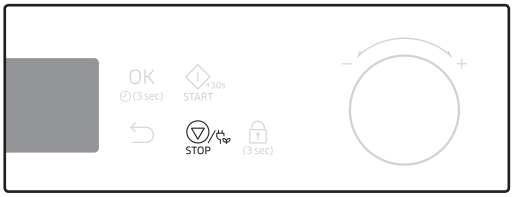


2. Ruotare il selettore dei valori per impostare la temperatura o il livello di potenza.



3. Premere **OK** o ⁰/w per confermare le modifiche.

Per arrestare il funzionamento



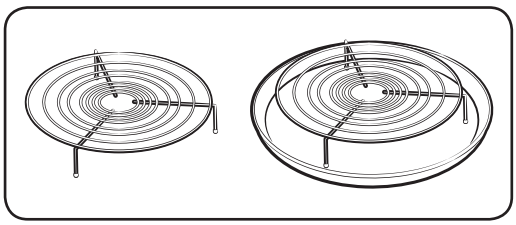
Mentre il forno è in funzione, premere una volta **Stop** (STOP) per arrestarne il funzionamento, due volte per annullare la modalità corrente, tre volte per spegnere il forno e favorire il risparmio energetico.

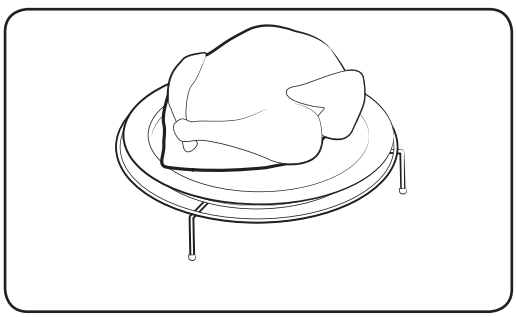
MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 30 3/3/2015 2:56:44 PM

Hot Blast

La modalità Hot Blast è simile alla Cottura ventilata. Ciò che la differenzia è un maggior calore generato dagli elementi riscaldanti e un flusso d'aria superiore distribuito all'interno del forno. Questa modalità è stata ideata per cuocere più rapidamente i cibi mantenendo o migliorando il sapore delle pietanze. E' possibile utilizzare la griglia inferiore, oppure la griglia inferiore insieme al piatto doratore sulla piastra girevole.

Fase 1 **Hot Blast** > Fase 2 **Temperatura** > Fase 3 **Tempo di cottura** > Fase 4 **Preriscaldamento**





1. Collocare la griglia inferiore, oppure la griglia inferiore insieme al piatto doratore sulla piastra girevole.
2. Collocare il cibo in un recipiente idoneo da riporre sulla griglia; chiudere lo sportello.
3. Seguire le fasi 1-4 in Modalità Manuale a pagina 29.
4. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare questa modalità per cuocere pane o dolciumi. Il maggior calore generato può bruciare la superficie dei cibi.

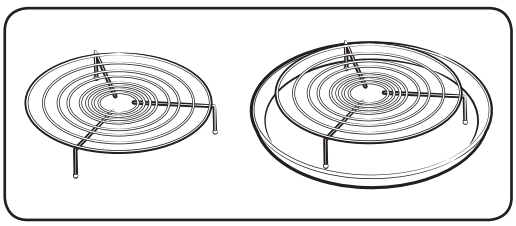
MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 31 3/3/2015 2:56:44 PM

Funzionamento

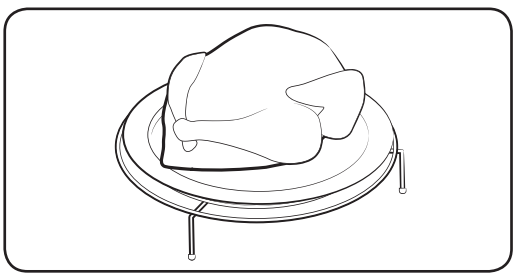
Cottura ventilata

Gli elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. E' possibile utilizzare la griglia inferiore, oppure la griglia inferiore insieme al piatto doratore sulla piastra girevole. Usare questa modalità per biscotti, brioches, panini e dolci così come per torte alla frutta, choux e soufflé.

Fase 1 Cottura ventilata > Fase 2 Temperatura > Fase 3 Tempo di cottura > Fase 4 Preriscaldamento



1. Collocare la griglia inferiore, oppure la griglia inferiore insieme al piatto doratore sulla piastra girevole.



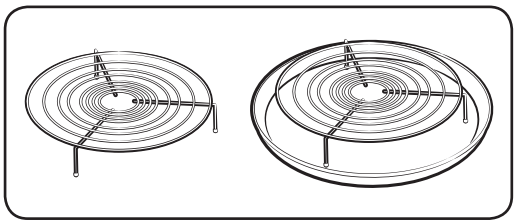
2. Collocare il cibo in un recipiente idoneo da riporre sulla griglia; chiudere lo sportello.
3. Seguire le fasi 1-4 in Modalità Manuale a pagina 29.
4. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 32 3/3/2015 2:56:44 PM

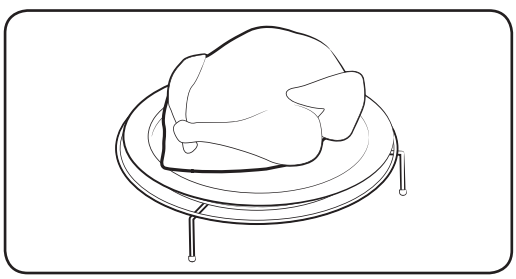
Cottura ventilata Combi

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'azione dell'aria calda, una sinergia che consente di ridurre il tempo di cottura e di ottenere cibi dalla superficie dorata e croccante. Usare questa modalità per cuocere ogni tipo di carne e pollame, oltre a casseruole e gratin, torte morbide e di frutta, torte ripiene e crostate, verdure arrosto, dolci e pane.

Fase 1		Fase 2		Fase 3		Fase 4
Cottura ventilata Combi	>	Temperatura e livello di potenza	>	Tempo di cottura	>	Preriscaldamento



1. Collocare la griglia inferiore, oppure la griglia inferiore insieme al piatto doratore sulla piastra girevole.



2. Collocare il cibo in un recipiente idoneo da riporre sulla griglia; chiudere lo sportello.

3. Seguire le fasi 1-4 in Modalità Manuale a pagina 29.

4. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

⚠ ATTENZIONE

Usare solo stoviglie e tegami per la cottura a microonde, in vetro, ceramica o porcellana cinese senza finiture in metallo.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 33 3/3/2015 2:56:44 PM

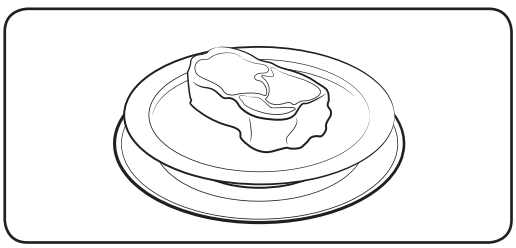
Funzionamento

Microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia a microonde consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

• Usare solo recipienti per microonde.

Fase 1 Microonde > Fase 2 Livello di potenza > Fase 3 Tempo di cottura > Fase 4 -



1. Collocare il cibo in un recipiente per microonde da posizionare al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1-3 in Modalità Manuale a pagina 29.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Avviamento semplice

Per riscaldare i cibi per breve tempo alla massima potenza (900 W) selezionare Microonde e premere **START** (+30s START).

Livello di potenza

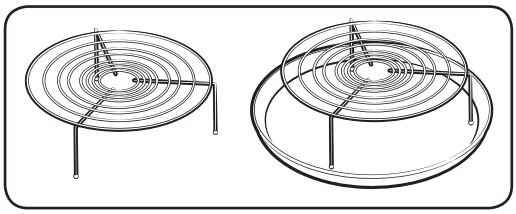
Livello	Percentuale (%)	Potenza uscita (W)	Descrizione
ALTO	100	900	Usare per riscaldare liquidi.
ALTO BASSO	83	750	Usare per riscaldare e cucinare.
MEDIO ALTO	67	600	
MEDIO	50	450	Usare per cuocere carne e scaldare verdure.
MEDIO BASSO	33	300	
SCONGELAMENTO	20	180	Usare per scongelare prima di cuocere.
BASSO	11	100	Usare per scongelare le verdure.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 34 3/3/2015 2:56:45 PM

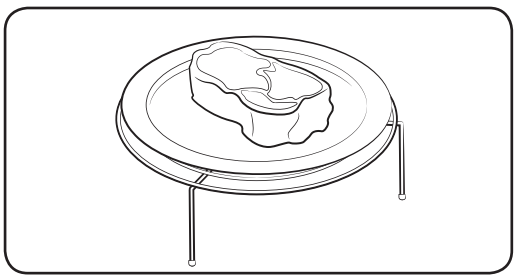
Grill

Gli elementi riscaldanti generano calore. Verificare che siano in posizione orizzontale.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3	>	Fase 4
Grill		-		Tempo di cottura		-



1. Collocare la griglia superiore, oppure la griglia superiore insieme al piatto doratore sulla piastra girevole.

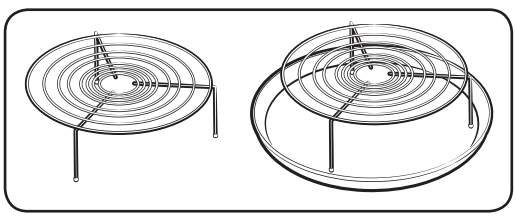


2. Collocare il cibo in un recipiente idoneo da riporre sulla griglia; chiudere lo sportello.
3. Seguire le fasi 1 e 3 in Modalità Manuale a pagina 29.
4. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

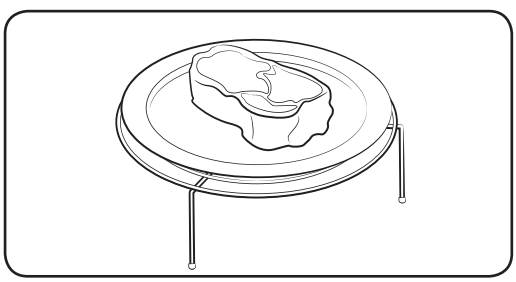
Grill Combi

Gli elementi riscaldanti generano calore, ulteriormente rafforzato dall'energia a microonde. Usare solo recipienti per cottura a microonde in vetro e ceramica.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3	>	Fase 4
Grill Combi		Livello di potenza		Tempo di cottura		-



1. Collocare la griglia superiore, oppure la griglia superiore insieme al piatto doratore sulla piastra girevole.



2. Collocare il cibo in un recipiente idoneo da riporre sulla griglia; chiudere lo sportello.
3. Seguire le fasi 1-3 in Modalità Manuale a pagina 29.
4. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

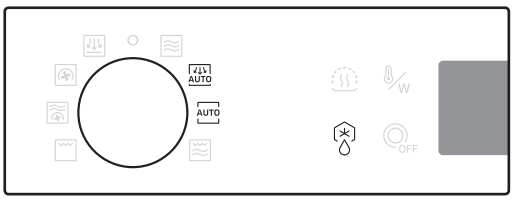
MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 35 3/3/2015 2:56:45 PM

Funzionamento

Modalità Auto

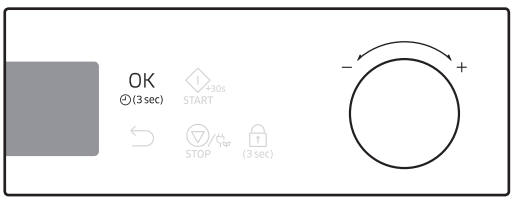
Il forno è dotato di 3 diverse modalità automatiche: **Hot Blast automatica**, **Cottura automatica** e **Scongelamento**. Selezionare la modalità desiderata.

Punto 1. Selezionare la modalità



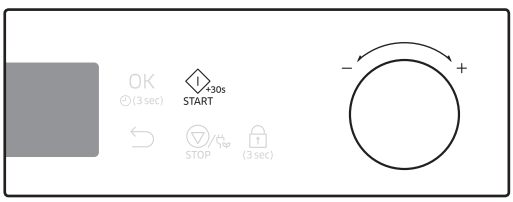
Ruotare il selettore per selezionare una modalità automatica (**Hot Blast automatica** e **Cottura automatica**) oppure premere **Scongelamento**. Il numero del programma predefinito lampeggia.

Punto 2. Selezionare un programma



Utilizzare il selettore dei valori per selezionare il programma preferito.
Il peso preimpostato per il programma selezionato lampeggia.

Punto 3. Impostare la dimensione della portata o il peso



Ruotare il selettore per impostare la dimensione della portata (o il peso).
Al termine, premere **START** (+30s START).

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i cibi dal forno.

NOTA

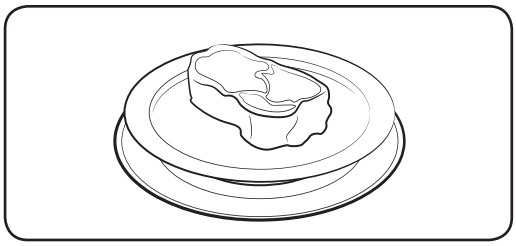
Il tempo di cottura è preimpostato in base alla modalità automatica e non può essere modificato.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 36 3/3/2015 2:56:45 PM

Hot Blast automatica

La modalità Hot Blast è simile alla Cottura ventilata. Ciò che la differenzia è un maggior calore generato dagli elementi riscaldanti e un flusso d'aria superiore distribuito all'interno del forno. Questa modalità è stata ideata per cuocere più rapidamente i cibi mantenendo o migliorando il sapore delle pietanze.
Per aiutare gli utenti meno esperti a utilizzare la modalità Hot Blast, il forno offre 10 programmi automatici.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3
Hot Blast automatica		Da 1 a 10		Dimensione della portata



1. Collocare il cibo in un recipiente idoneo quindi riporlo sulla griglia e chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1-3 in Modalità Auto a pagina 36.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

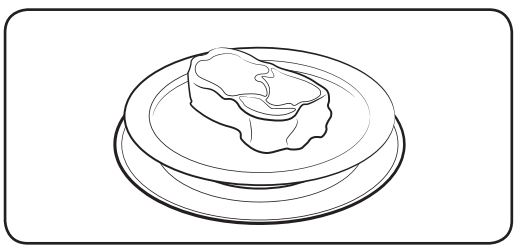
⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare questa modalità per cuocere pane o dolciumi. Il maggior calore generato può bruciare la superficie dei cibi.

Cottura automatica

I cuochi meno esperti possono scegliere tra le 25 ricette disponibili in modalità cottura automatica. Usufruire di questa utile funzione per risparmiare tempo o ridurre la curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati in base alla ricetta selezionata.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3
Auto		Da 1 a 25		Dimensione della portata



1. Collocare il cibo in un recipiente idoneo quindi riporlo sulla griglia e chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1-3 in Modalità Auto a pagina 36.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

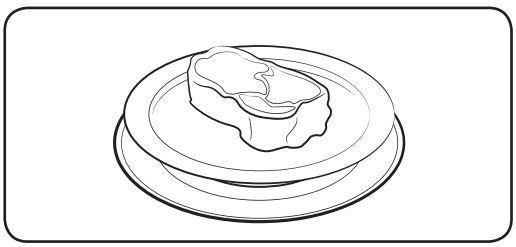
MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 37 3/3/2015 2:56:45 PM

Funzionamento

Scongelamento

Il forno offre 5 programmi di scongelamento. Il tempo e il livello di potenza sono regolati automaticamente in base al programma selezionato.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3
Scongelamento		Da 1 a 5		peso



1. Collocare il cibo in un recipiente idoneo quindi riporlo sulla griglia e chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1-3 in Modalità Auto a pagina 36.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

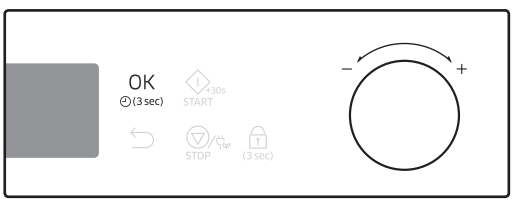
Funzioni speciali

Mantieni caldo

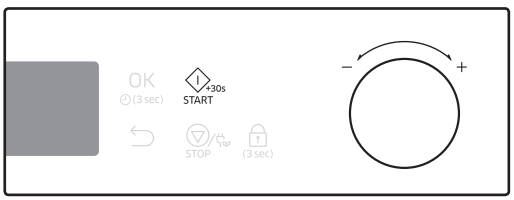
Con questa funzione operano soltanto gli elementi riscaldanti e la ventilazione e il programma si attiva e disattiva a intermittenza in modo da tenere al caldo le pietanze.

Al termine della cottura,

1. Sul pannello funzioni premere . La temperatura predefinita lampeggia (60 °C).



2. Utilizzare il selettore dei valori per regolare la temperatura, quindi premere **OK** per spostarsi sull'elemento orario.



3. Utilizzare il selettore dei valori per impostare l'orario, quindi premere **START** (+30s START). Il forno inizia a scaldarsi.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 38 3/3/2015 2:56:46 PM

⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i cibi dal forno.
- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
- Non usare questa funzione per oltre 1 ora. In caso contrario, ciò potrebbe influenzare la qualità del cibo.
- Per mantenere il cibo croccante, non coprirlo durante l'uso della funzione Mantieni caldo.

NOTA

- Per cambiare temperatura a programma avviato, premere $\frac{}{W}$ e ripetere il passaggio 2 sopra indicato.

Guida alla funzione Mantieni caldo

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Piatti	80	30	Per tenere in caldo carne, pollo, gratin, pizza, patate e piatti preconfezionati.
Bevande	80	30	Per mantenere in caldo acqua, latte e caffè.
Pane e dolci di pasta frolla	60	30	Per mantenere in caldo pane, toast, panini, muffin e torte.
Piatti/ Ceramica	70	30	Per preriscaldare piatti e stoviglie in ceramica. Disporre i piatti sulla piastra girevole. Non sovraccaricare. (carico max: 7 kg)

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 39 3/3/2015 2:56:46 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Cottura automatica

Guida alla modalità Hot Blast automatica

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
H1	Pizza al trancio surgelata	400-450	Estrarre la pizza dal cartone e collocarla sulla griglia inferiore. Infornare. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
H2	Pizza fatta in casa	500-550	Ingredienti • Pasta per pizza (200-220 g): 150 g di farina, 3 g di lievito secco, ½ cucchiaio di olio di oliva, 100 ml di acqua calda, ½ cucchiaio di zucchero, sale • Farcitura 100 g di verdure affettate, 100 g di salsa di pomodoro, 80-100 g di mozzarella Metodo Mettere farina, lievito, olio, sale e acqua calda in un recipiente e mescolare per ottenere un impasto umido. Impastare nel mixer o a mano per 5-10 minuti. Coprire e lasciare lievitare per 30 minuti. Stendere la pasta nel piatto doratore. Distribuire sulla pasta la passata di pomodoro e le verdure. Coprire con la mozzarella tagliata a fette. Infornare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 40 3/3/2015 2:56:46 PM

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
H3	Lasagne fatte in casa	1000-1100	Ingredienti 2 cucchiai di olio di oliva, 500 g di carne trita, 100 ml di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di fogli di lasagne, 1 cipolla affettata, 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 cucchiaio ciascuno di prezzemolo, origano e basilico Metodo Salsa: Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla per circa 10 minuti fino a doratura. Unirla alla salsa di pomodoro e al brodo di carne e aggiungere le spezie. Portare a bollore, quindi cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Utilizzare lasagne precotte, disidratate. Alternare a strati i fogli di lasagna, il ragù e il formaggio. Al termine, coprire con la mozzarella restante e infornare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
H4	Gratin fatto in casa	600-650 1200-1250	Ingredienti (1200-1250 g) 800 g di patate, 100 ml di latte, 100 ml di panna, 50 g di uovo sbattuto, 1 cucchiaio ciascuno di sale, pepe e noce moscata, 150 g di formaggio grattugiato (o mozzarella), burro, timo * Per 600-650 g, utilizzare metà dose. Metodo Pelare le patate e tagliarle a fette di 3 mm di spessore. Imburrare la teglia per il gratin (diametro 18 x 28 cm). Distribuire le fette di patate su un canovaccio pulito e lasciarle coperte durante la preparazione degli altri ingredienti. In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le fette di patate sul piatto leggermente sovrapposte e versarvi il composto preparato. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Infornare sulla griglia inferiore. Al termine della cottura, servire con qualche foglia di timo fresco. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 41 3/3/2015 2:56:46 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
H5	Patatine fritte surgelate	300-350 400-450	Distribuire uniformemente le patatine surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
H6	Ali di pollo surgelate	400-450 500-550	Collocare le ali di pollo surgelate (precotti e speziati) sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Infornare. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
H7	Pollo arrosto in pezzi	500-600 900-1000	Pesare i pezzi di pollo, ungerli d'olio e aggiungere gli aromi. Collocarle uniformemente sulla griglia superiore. Quando il forno emette un segnale acustico girare il pollo e premere Avvia per continuare. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
H8	Pollo arrosto	1200-1300	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro della griglia inferiore. Quando il forno emette un segnale acustico girare il pollo e premere Avvia per continuare la cottura. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
H9	Torta di carne	500-600	Ingredienti 200 g di manzo tagliato a cubetti, 1 cucchiaio d'olio di oliva, ½ cipolla affettata, 80 g di funghi affettati, 1 cucchiaio ciascuno di prezzemolo e timo tritati, 1 cucchiaio di salsa Worcester, sale e pepe, 2 cucchiai di farina, 100 ml di brodo di carne, 120 g di pasta sfoglia pronta per l'uso, 1 tuorlo d'uovo sbattuto Metodo Passare la carne di manzo nella farina, salare e pepare. Friggere in padella con l'olio mescolando di frequente fino a doratura. Aggiungere la cipolla, i funghi, il prezzemolo e il timo, la salsa Worcester e il brodo di carne e portare a bollore. Una volta che inizia a bollire, ridurre a fuoco basso per un'ora. Versare il composto per la farcitura in una teglia in ceramica e coprire con la pasta sfoglia premendone i bordi per sigillare il contenuto. Decorare con ritagli di pasta tagliati a piacere. Incidere la pasta con un taglio a croce e spennellare con tuorlo d'uovo sbattuto. Infornare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 42 3/3/2015 2:56:46 PM

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
H10	Mini quiche fatta in casa	400-500	Ingredienti • Frolla, sfoglia e piccola pasticceria 200 g di farina, 80 g di burro, 1 uovo • Composto 30 g di prosciutto tagliato a dadini, 60 g di panna, 60 g di crème fraîche, 2 uova, 40 g di formaggio grattugiato, sale e pepe Metodo Per la pasta, mettere la farina, il burro e un uovo in una ciotola e impastare fino a ottenere una pasta morbida, quindi lasciarla riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la pasta e rivestire con essa degli stampi metallici imburrati (tipo muffin) ottenendo 6 mini quiches. Mescolare insieme la panna, i dadini di prosciutto, la crème fraîche, l'uovo e il formaggio, quindi salare e pepare e versare il composto negli stampi foderati di pasta. Infornare sulla griglia inferiore. Al termine della cottura lasciare riposare per 5 minuti.

Guida alla cottura automatica

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
A1	Lasagne surgelate	400-450	Collocare le lasagne surgelate su un piatto idoneo per la cottura in forno. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 3-4 minuti.
A2	Pizza surgelata	300-350 400-450	Collocare la pizza surgelata sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 1-2 minuti.
A3	Piatti preconfezionati (3 componenti)	300-350 400-450	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto per cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A4	Piatti preconfezionati (1 componente)	300-350 400-450	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 43 3/3/2015 2:56:46 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
A5	Pesce arrosto	300-400 500-600	Spennellare il pesce (trota, orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A6	Roast Beef	800-1000 1200-1400	Ungere la carne con olio, salare e pepare. Collocare la carne sulla griglia inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare riposare per 10-15 minuti.
A7	Arrosto di maiale	800-1000 1200-1400	Ungere la carne con olio, salare e pepare. Collocare la carne sulla griglia inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare riposare per 10-15 minuti.
A8	Petti di pollo grigliati	300-400 500-600	Sciacquare i petti di pollo, marinarli e disporli sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A9	Filetti di salmone grigliati	300-400 500-600	Ungere i filetti di salmone con olio e aggiungere gli aromi. Disporre uniformemente i tranci di pesce sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A10	Filetti di pesce grigliati	500-600	Ungere i filetti di pesce con olio e aggiungere gli aromi. Disporre uniformemente i filetti di pesce sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A11	Panini surgelati	400-500	Collocare i panini surgelati sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.
A12	Brownies	700-750	Unire la miscela, le uova, l'acqua e l'olio di girasole in un recipiente e mescolare bene. Versare il composto in una pirofila di vetro da collocare sulla griglia inferiore. Al termine della cottura lasciare riposare per 10 minuti. A piacere, aggiungere delle nocciole.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 44 3/3/2015 2:56:46 PM

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
A13	Verdure arrostite	200-250 300-350	Affettare le verdure fresche (ad esempio peperoni, cipolle, zucchine e funghi), ungerle d'olio e speziare. Collocarle sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A14	Crocchette di patate surgelate	300-350 400-450	Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A15	Patatine fritte fatte in casa	300-350 400-450	Pelare le patate e tagliarle a bastoncini di 10 x 10 mm. Lasciarle in ammollo in acqua fredda (per 30 min). Asciugarle con un canovaccio, pesarle, ungerle con 5 g di olio d'oliva e speziare a piacere. Distribuire uniformemente le patatine sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A16	Patate a spicchi	300-350 400-450	Lavare le patate di dimensioni normali e tagliarle a spicchi. Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Collocarle sul piatto doratore con il taglio rivolto verso il basso. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A17	Anelli di cipolla surgelati	200-250 300-350	Distribuire uniformemente gli anelli di cipolla surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A18	Gamberetti surgelati	300-350 400-450	Distribuire uniformemente i gamberetti surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A19	Anelli di totano fritti surgelati	200-250 300-350	Distribuire uniformemente gli anelli di totano surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 45 3/3/2015 2:56:46 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
A20	Bocconcini di pollo surgelati	300-350 400-450	Distribuire uniformemente i bocconcini di pollo surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A21	Pasta per pizza	300-500	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sulla griglia inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
A22	Impasto per torte	500-800	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sulla griglia inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
A23	Pasta da pane	600-900	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sulla griglia inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
A24	Yogurt – Tazza piccola di ceramica	500	Distribuire uniformemente 150 g di yogurt in 5 tazze di ceramica o in vasetti di vetro (30 gr cad). Aggiungere 100 ml di latte in ogni tazza. Utilizzare latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5 %). Coprire le tazze con pellicola per microonde e collocarle in cerchio sulla piastra girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.
A25	Yogurt – Recipiente grande in vetro	500	Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5 %). Versare uniformemente in una ciotola di grandi dimensioni. Coprire con pellicola per microonde e collocare sulla piastra girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.

NOTA

La piastra girevole non ruota durante la fermentazione dello yogurt.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 46 3/3/2015 2:56:46 PM

Guida allo Scongelamento

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
d1	Carne	200-1500	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
d2	Pollame	200-1500	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
d3	Pesce	200-1500	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-50 minuti.
d4	Pane/dolci	100-1000	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce lievitato, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 10-30 minuti.
d5	Frutta	100-600	Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta. Lasciare riposare per 5-20 minuti.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 47 3/3/2015 2:56:46 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Cottura manuale

Guida alla cottura a microonde

- Quando si utilizza la modalità Microonde, non utilizzare recipienti in metallo. Appoggiare sempre i recipienti degli alimenti sulla piastra girevole.
- Si consiglia di coprire gli alimenti per ottenere risultati ottimali.
- Al termine della cottura lasciare riposare il cibo nel proprio vapore.

Verdure surgelate

- Usare un recipiente in Pyrex con coperchio.
- Mescolare le verdure due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura.
- Aggiungere il condimento dopo la cottura.

Alimento	Dimensione portata (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Spinaci	150	600	5-7	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.			
Piselli	300	600	7-9	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Fagiolini	300	600	7½-9½	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.			
Verdure miste (Carote, piselli, mais)	300	600	7-9	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Verdure miste (alla cinese)	300	600	7½-9½	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 48 3/3/2015 2:56:47 PM

Verdure crude

- Usare un recipiente in Pyrex con coperchio.
- Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda per ogni 250 g di cibo.
- Mescolare una volta durante la cottura e una volta dopo la cottura.
- Aggiungere il condimento dopo la cottura.
- Per una cottura più rapida si consiglia di tagliare in pezzi piccoli e uniformi.
- Cuocere tutte le verdure fresche utilizzando la piena potenza del microonde (900 W).

Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3
	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi al centro		
Cavoletti di Bruxelles	250	5-6	3
	Aggiungere 60-75 ml (4-5 cucchiai) di acqua.		
Carote	250	4-5	3
	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.		
Cavolfiore	250 500	4-5 7-8	3
	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.		
Zucchine	250	3-4	3
	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.		
Melanzane	250	3-4	3
	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.		
Porri	250	3-4	3
	Tagliare i porri a fette spesse.		
Funghi	125 250	1-2 2-3	3
	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.		
Cipolle	250	4-5	3
	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.		

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 49 3/3/2015 2:56:47 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Peperoni	250	4-5	3
	Tagliare i peperoni in falde.		
Patate	250 500	4-5 7-8	3
	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.		
Cavolo rapa	250	5-6	3
	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.		

Riso e pasta

Mescolare saltuariamente durante e dopo la cottura.

Cuocere senza coperchio e incoperchiare durante il riposo. Quindi, drenare completamente l'acqua.

- **Riso**: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio poiché durante la cottura il riso raddoppia in volume.
- **Pasta**: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex.

Alimento	Dimensione portata (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250	900	16-18	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		18-20		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250	900	22-23	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		24-25		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (riso + riso selvaggio)	250	900	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Misto cereali (riso + cereali)	250	900	19-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	900	11-13	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 50 3/3/2015 2:56:47 PM

Riscaldamento

- Non riscaldare alimenti di grandi dimensioni, come tranci di carne per arrosto, poiché è facile che diventino troppo cotti.
- E' più sicuro riscaldare gli alimenti utilizzando bassi livelli di potenza.
- Mescolare bene o girare gli alimenti durante e dopo la cottura.
- Prestare attenzione ai liquidi e agli alimenti per bambini. Mescolare bene prima, durante e dopo la cottura con un cucchiaio di plastica o una bacchetta di vetro per evitare scottature o che la bollitura faccia fuoriuscire l'alimento. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Prevedere un tempo di riscaldamento superiore rispetto a quello utilizzato per altri alimenti.
- Il tempo di riposo consigliato al termine del riscaldamento è di 2-4 minuti Per informazioni vedere la tabella sottostante.

Liquidi

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Bevande (caffè, tè, acqua)	250 ml (1 scodella) 500 ml (2 scodelle)	900	1½- 2 3 – 3½	1-2
	Versare nelle scodelle e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una accanto all'altra. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.			
Zuppa (congelata)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Stufato (congelato)	450 g	600	5½ – 6½	2-3
	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.			
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600	4½ – 5½	3
	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto piano in ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.			

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 51 3/3/2015 2:56:47 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600	5½ – 6½	3
	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.			
Piatti preconfezionati (congelati)	450 g	600	6-7	3
	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.			

Alimenti per bambini e latte

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (sec.)	Tempo di riposo (min.)
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600	30	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600	20	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.			

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 52 3/3/2015 2:56:47 PM

Scongelamento

Collocare l'alimento surgelato in un recipiente senza coperchio idoneo all'uso nel microonde. Girare l'alimento durante lo scongelamento, e drenare i liquidi ed eliminare le rigaglie dopo lo scongelamento. Per uno scongelamento più rapido, tagliare l'alimento in pezzi piccoli e avvolgerli in fogli di alluminio prima di avviare lo scongelamento.
Quando la superficie esterna dell'alimento surgelato inizia ad ammorbidirsi, interrompere lo scongelamento e lasciare riposare come indicato nella tabella sottostante.
Non cambiare il livello di potenza predefinito (180 W) per lo scongelamento.

Alimento		Dimensione portata (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)
Carne	Carne trita	250 500	4-6 9-11	15-30
	Braciole di maiale	250	7-8	
	Collocare gli alimenti sul piatto in ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.			
Pollame	Pollo in pezzi	500 (2 pezzi)	12-14	15-60
	Pollo intero	1200	28-32	
	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.			
Pesce	Filetti di pesce	200	6-7	10-25
	Pesce intero	400	11-13	
	Collocare il pesce surgelato al centro del piatto in ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.			
Frutta	Frutti di bosco	300	6-7	5-10
	Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).			
Pane	Panini (ca. 50 gr cad)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250	4-4½	
	Pane nero	500	7-9	
	Disporre i panini in cerchio oppure affiancati su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.			

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 53 3/3/2015 2:56:47 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Guida alla grigliatura

Gli elementi riscaldanti del grill sono collocati sotto il cielo della camera di cottura.
Si attivano solo quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota.
Per grigliare il cibo, collocarlo sulla griglia superiore salvo diversamente indicato.
Preriscaldare il grill per 2-3 minuti in modalità Grill e, salvo diversamente indicato, grigliare gli alimenti sulla griglia superiore. Al termine della cottura, estrarre le pietanze usando guanti da forno.

Materiali per la cottura

Grill: Usare recipienti ignifughi, che possono includere parti metalliche. Non utilizzare mai recipienti in plastica.

Microonde + Grill: Non utilizzare recipienti in metallo o plastica.

Tipo alimento

Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Grigliatura

Alimento	Dimensione della portata	Modalità	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Fette di toast	4 pezzi (cad. 25 g)	Solo grill	3½-4½	2-2½
	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia superiore.			
Pomodori grigliati	2 pezzi (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti			
Toast Hawaii	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Patate al forno	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Tagliare le patate a metà. Ungerle con olio e aggiungere il prezzemolo. Collocarle in cerchio sulla griglia superiore, con il lato tagliato verso il grill.			

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 54 3/3/2015 2:56:47 PM

Alimento	Dimensione della portata	Modalità	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Mele al forno	2 mele	300 W + Grill	6-7	-
	Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sulla griglia inferiore.			
Pollo arrosto	1200-1300 g	450 W + Grill 450 W + Grill	19-23	20-24
	Ungere il pollo con olio e speziare. Collocare inizialmente il pollo con il petto rivolto verso il basso, quindi terminare la cottura girando il petto verso l'alto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti.			
Pollo in pezzi	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sulla griglia superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Bistecche (media)	400 g (2 pezzi)	Solo grill	8-12	6-10
	Ungere le bistecche con un po' d'olio. Collocarle in cerchio sulla griglia superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pesce arrosto	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro in posizione "testa-coda" sulla griglia superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 55 3/3/2015 2:56:47 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Piatto doratore

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore sulla piastra girevole per 3-4 minuti.

Alimento	Dimensione portata (g)	Preriscaldamento		Cottura	
		Modalità	Tempo (min.)	Modalità	Tempo (min.)
Pancetta	80 (4-6 fette)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore.				
Pomodori grigliati	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio sul piatto e collocare quest'ultimo sulla griglia superiore.				
Patate a spicchi	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Lavare e mondare le patate. Tagliarle a spicchi o cubetti. Aggiungere olio d'oliva, erbe e spezie. Distribuire uniformemente i cubetti sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Girare dopo 5-7 minuti.				
Bocconcini di pollo	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Preriscaldare il piatto doratore. Spennellare il piatto con un cucchiaio d'olio. Collocare le crocchette di pollo sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Girare dopo 4-5 minuti.				

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 56 3/3/2015 2:56:47 PM

Guida alla modalità Hot Blast

La cottura in modalità Hot Blast rappresenta una combinazione potente di riscaldamento interno con grill e cottura ventilata ad anello con ventola laterale. L'aria calda soffia dalla parte superiore della cavità attraverso i fori nel forno. L'elemento riscaldante superiore e laterale e la ventola sulla parete laterale consentono di distribuire uniformemente l'aria calda.

Usare questa modalità per biscotti, brioches, panini e dolci così come per torte alla frutta, choux e soufflé.

Possono essere utilizzate tutti i recipienti e le stoviglie utilizzati normalmente in un forno tradizionale, come teglie e tortiere in metallo.

Alimento	Dimensione portata (g)	Modalità (°C)	Tempo di cottura (min.)
Mini Quiches/Pizzette surgelate	250	200	9-12
	Collocare le pizzette sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore.		
Patatine al forno surgelate	300	200	13-16
	Distribuire le patatine surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore.		
Bocconcini di pollo surgelati	300	200	6-9
	Collocare le crocchette di pollo surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore.		
Pizza surgelata	300	200	13-15
	Collocare la pizza surgelata sulla griglia inferiore.		
Lasagne/Gratin di pasta fatti in casa	500	180	25-30
	Preparare la pasta in una pirofila da forno. Collocare il piatto sulla griglia inferiore.		
Verdure arrostite	300	200	6-10
	Lavare e preparare le verdure tagliandole a fette (per es. zucchine, melanzane, peperoni e zucca). Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Collocare il piatto doratore sulla griglia inferiore.		

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 57 3/3/2015 2:56:47 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Guida alla cottura ventilata

Cottura ventilata
In modalità Cottura ventilata, l'elemento riscaldante e la ventola laterale agiscono insieme per far circolare il calore all'interno della camera di cottura. Usare questa modalità per biscotti, brioches, panini e dolci così come per torte alla frutta, choux e soufflé.
Possono essere utilizzate tutti i recipienti e le stoviglie utilizzati normalmente in un forno tradizionale, come teglie e tortiere in metallo.

Microonde + cottura ventilata
Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'azione dell'aria calda, una sinergia che consente di ridurre il tempo di cottura e di ottenere cibi dalla superficie dorata e croccante. Il forno offre 5 diverse modalità combinate. Usare questa modalità per cuocere ogni tipo di carne e pollame, oltre a casseruole e gratin, torte morbide e di frutta, torte ripiene e crostate, verdure arrosto, dolci e pane. Usare solo stoviglie e tegami per la cottura a microonde, in vetro, ceramica o porcellana cinese senza finiture in metallo.

Preriscaldare il grill in modalità Fast Preheat (Preriscaldamento rapido) e attendere il termine del programma. Impostare il livello di potenza e il tempo di cottura come indicato sotto. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimento	Dimensione portata (g)	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Pizza surgelata (già pronta)	300-400	Solo 200 °C	15-17
	Collocare la pizza sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti		
Lasagne surgelate	400	450 W + 200 °C	16-18
	Disporre su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciare il cibo nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare le lasagne surgelate sula griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Roast beef/Agnello (media)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (primo lato) 15-17 (secondo lato)
	Ungere la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sulla griglia inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare riposare per 10-15 minuti		

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 58 3/3/2015 2:56:47 PM

Alimento	Dimensione portata (g)	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Panini surgelati	350 (6 pezzi)	100 W + 160 °C	6-8
	Collocare i panini in cerchio sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Torta marmorizzata	700	Solo 180 °C	70-80
	Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Tortine	30 cad	Solo 165 °C	25-35
	Collocare un massimo di 12-15 tortine / muffin in pirottini di carta sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti.		
Croissant/panini (impasto)	200-250	Solo 200 °C	13-18
	Disporre i croissant o i panini congelati su carta da forno sulla griglia inferiore.		
Torta surgelata	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Collocare il dolce surgelato sula griglia inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.		
Gratin di patate fatto in casa	500	600 W 180 °C	5-7 (primo lato) 12-16 (secondo lato)
	Preparare il gratin in una pirofila da forno. Collocarla sulla griglia inferiore.		
Quiche fatta in casa (media)	500-600	170 °C	40-42
	Preriscaldare il forno a 170 °C in modalità cottura ventilata. Preparare la quiche in una padella metallica di medie dimensioni da collocare sulla griglia inferiore. Vedere la ricetta nella Guida alla cottura Hot Blast automatica.		
Quiche fatta in casa (grande)	900-1000	180 W + Cottura ventilata a 170 °C	38-40
	Preriscaldare il forno a 170 °C in modalità cottura ventilata senza piatto doratore. Preparare la quiche usando il piatto doratore da collocare sulla griglia inferiore. Vedere la ricetta nella Guida alla cottura Hot Blast automatica.		

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 59 3/3/2015 2:56:47 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Guida alla cottura a vapore

Alimento	Dimensione portata (g)	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Carciofi	300 (1-2 pezzi)	900 W	5-6
	Lavare e mondare i carciofi. Collocarli nel recipiente. Aggiungere un cucchiaio di succo di limone. Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Verdure crude	300	900 W	4-5
	Pesare le verdure (per es. fiori di broccoli, cavolfiori, carote, peperoni) dopo averle lavate, mondate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocare il cestello nel recipiente. Distribuire le verdure nel cestello. Aggiungere 2 cucchiai d'acqua. Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Verdure surgelate	300	600 W	7-8
	Collocare le verdure surgelate nel cestello all'interno del recipiente. Aggiungere 1 cucchiaio d'acqua. Incoperchiare. Mescolare bene dopo la cottura e il tempo di riposo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Filetti di pesce fresco	300	1a fase: 900 W 2a fase: 450 W	1-2 5-6
	Lavare e preparare i filetti di pesce, come pollack, scorfano o salmone. Spruzzarli con succo di limone. Collocare il cestello nel recipiente. Disporre i filetti uno accanto all'altro. Aggiungere 100 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Petto di pollo	300	1a fase: 900 W 2a fase: 600 W	1-2 7-8
	Sciacquare e preparare i petti di pollo. Incidere 2-3 volte con la punta di un coltello. Collocare il cestello nel recipiente. Disporre i petti di pollo uno accanto all'altro. Aggiungere 100 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 60 3/3/2015 2:56:47 PM

Alimento	Dimensione portata (g)	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Riso	250	900 W	15-18
	Versare il riso parboiled nel recipiente. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti il riso bianco, per 10 minuti il riso integrale. Lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Patate in camicia	500	900 W	7-8
	Pesare e mondare le patate e collocarle nel recipiente. Aggiungere 3 cucchiai d'acqua. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Stufato (congelato)	400	600 W	5-6
	Collocare lo stufato nel recipiente. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Gnocchi di pasta lievitata surgelati con ripieno di marmellata	150	600 W	1-2
	Inumidire la parte superiore degli gnocchi con una spennellata di acqua fredda. Disporre 1-2 gnocchi surgelati uno accanto all'altro nel cestello. Inserire il cestello nel recipiente. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Composta di frutta	250	900 W	3-4
	Pesare la frutta fresca (per es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averle pelate, lavate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarli nel recipiente. Aggiungere 1-2 cucchiai d'acqua e 1-2 cucchiai di zucchero. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 61 3/3/2015 2:56:47 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Facile e veloce

Fondere il burro
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con il coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

Fondere il cioccolato
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro. Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto. Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Sciogliere il miele cristallizzato
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

Fondere la gelatina
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda. Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex. Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare una volta sciolta.

Cuocere la glassa (per torte e dolci)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3 minuti e ½ o 4 minuti e ½ a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

Cuocere marmellata
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura. Versare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

Cuocere il budino
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6 minuti e ½ - 7 minuti e ½ a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

Tostare mandorle affettate
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni. Mescolare varie volte durante la rosolatura da 3 minuti e ½ a 4 minuti e ½ a 600 W. Lasciare riposare per 2-3 minuti in forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 62 3/3/2015 2:56:47 PM

Risoluzione dei problemi

E' possibile che si verifichi un problema durante l'uso del forno. In questo caso, controllare la tabella seguente e provare a utilizzare i suggerimenti. Se il problema persiste o il codice informativo permane sullo schermo, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Blocco di sicurezza attivo.	Disattivare il Blocco di sicurezza.
L'orario non viene visualizzato.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento in forno, premere nuovamente Avvia per riattivare il forno.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 63 3/3/2015 2:56:47 PM

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Collocare il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.
Al forno non arriva corrente elettrica.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 64 3/3/2015 2:56:47 PM

Problema	Causa	Azione
Il forno non si scalda.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
Il riscaldamento è debole o lento.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di riscaldamento non funziona.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 65 3/3/2015 2:56:48 PM

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto "Annulla".
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente Avvia per riavviare il forno.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongelare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
Si riscontra una perdita di acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Dallo sportello fuoriesce vapore.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 66 3/3/2015 2:56:48 PM

Problema	Causa	Azione
Si nota dell'acqua residua nel forno.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 5 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La pressione del tasto +30s attiva il forno.	Ciò si verifica quando il forno non è in funzione.	Il forno a microonde è progettato per attivarsi alla pressione del tasto +30s quando l'apparecchio non è in funzione.
Piastra girevole		
Durante la rotazione, la piastra girevole si disallinea o smette di ruotare.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
La piastra girevole oppone resistenza durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sulla piastra è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
La piastra girevole sbatte e produce rumore.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 67 3/3/2015 2:56:48 PM

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Collocare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.
Forno		
Il forno non si scalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 68 3/3/2015 2:56:48 PM

Problema	Causa	Azione
All'interno del forno si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori collocare all'interno del forno delle fette di limone.
Il forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente	Impostare correttamente i controlli del forno e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	E' stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Azzerare i controlli del forno o utilizzare un contenitore idoneo a fondo piatto.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 69 3/3/2015 2:56:48 PM

Risoluzione dei problemi

Codici informativi

Se il forno ha problemi di funzionamento, è possibile leggere i codici informativi visualizzati sul display. Controllare la tabella riportata sotto e provare a utilizzare i suggerimenti.

Codice	Descrizione	Azione
C-20	Il sensore di temperatura è aperto.	Scollegare la spina del cavo di alimentazione del forno e rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona.
	Il sensore di temperatura è in corto.	
C-A1	Questo codice viene visualizzato quando il forno non riesce a rilevare l'ammortizzatore per aprire o chiudere lo sportello per 1 minuto.	
C-F0	Se non c'è comunicazione tra la scheda principale e quella secondaria MICOM.	
C-21	Questo codice appare quando la temperatura del forno è elevata. Se la temperatura si alza oltre il limite consentito durante il funzionamento di ogni modalità. (Sensore antincendio.)	Scollegare l'alimentazione per consentire il raffreddamento dell'apparecchio, quindi riavviare il forno a microonde.
C-F2	Malfunzionamento di un tasto a sfioramento.	Premere **Stop** (STOP) e riprovare.
C-d0		Scollegare l'alimentazione per consentire il raffreddamento dell'apparecchio, quindi pulire il tasto. (Polvere, Acqua) Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 70 3/3/2015 2:56:48 PM

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Alimentazione		230 V ~ 50 Hz
Consumo di energia	Potenza massima	2950 W
	Microonde	1450 W
	Grill	2250 W
	Cottura ventilata	2500 W
	Hot blast	2750 W
Potenza in uscita		100 W / 900 W (IEC - 705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale (maniglia inclusa)	528 x 404 x 473 mm
	Camera di cottura	400 x 219 x 396,5 mm
Volume		35 litri
Peso	Netto	Circa 28,5 kg

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 71 3/3/2015 2:56:48 PM

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800,7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

MC35J8085LT_ET_DE68-04346C-00_IT.indd 72 3/3/2015 2:56:48 PM